

# フィールドノート：ナマコ漁が 始まったパプア南西岸の村

——パプア・ニューギニア西部州カタタイ漁村調査報告——

田 和 正 孝

## I. は じ め に

午後5時10分、青いディンギーに乗って、ナマコバイヤーのエギがやってきた。村人達は、できあがった干ナマコを袋に詰めて、集落の東側、ジョーの家の前に集まってきた。

大きなトタン板が2枚、地べたに敷かれている。この上に、村人が順に袋を開け始める。干ナマコが落ちるカラカラといういい音。エギと2人の使用人たちが、干ナマコをしきりに握っては、乾き具合を調べる。そして、大きい上等のもの、小さいもの、腹が裂けてしまっているものによりわけていく。バイヤーも、村人達も、トタンのうえで動かされる干ナマコにしばし真剣である。

よりわけられた干ナマコは、それぞれ再度ビニール袋に戻され、計量にまわされる。100キログラムまで計れるバネ秤が、マングローブ材でできた簡単なバーにつるされた。村の警察官クキが計量を手伝う。

1級品は kg 当り7キナ（およそ1,000円）、やや劣るものは6キナ、小さいものは3キナの値がつく。小さなベンチが机にかわる。エギは何やら書き写している。肩越しにノートを覗きこむと、そこには日付、村名、個人名、kg 数、kg 単価、総価格、サインの欄がもうけられている。エギの回りにはいつの間にか大きな人集りができていた。5時40分、バイヤー達に紅茶がふるまわれたが、仕事は続けられる。ノートを盗み見するが、残念ながら癖のある字体で、

個人名までは読み取れない。隣のカダワ村から回ってきたらしい。上方はカダワの村人達のデータである。上半身裸のエギ。彼の口は、さっきまでベーターナッツを噛んでいたのだろう、真っ赤である。

人が村外からやってくること、しかも現金が手にはいるというのだから、村人は自然に集まる。まるでサロンか何かのようだ。すわりこんで乳房をほおりだし赤ん坊に乳をあたえる母親。子供が走り回っている。賑やかだ。男も女も、うちの干ナマコはいくらで売れるのか、きがきでないのだろう。干し方が足りないナマコは、手で握ると、ニチャニチャとした感触が伝わってきたり、残っていた白いドロドロの内臓がとびだす。バイヤーは十分乾燥していないことを村人につげる。今日は買ってもらえない。残念。

6時13分、計量が終わった。エギは使った秤をカバンに戻した。現金が今日この場で支払われる。ニューギニアでは通常2週間に1度の金曜日がペイデーだが、村では anytime ペイデーである。エギはカバンの中から今度は電卓を取りだし、支払額の計算を始めた。

1990年8月から9月にかけて短期間ながら、筆者はパプア・ニューギニア西部州の南岸、トレス海峡に面するキワイ地区の漁村カタタイ村（戸数31、人口233人）において定着調査を行う機会を得た。調査目的は、沿岸の水産資源の利用をめぐる技術的な適応、資源を利用するための時間的・空間的活動、海面利用のしきたりや権利などについての資料を収集し、分析することにあつた<sup>4)</sup>。

カタタイ村では、生業的漁業のほか、沿岸でのバラマンディー（アカメ科の魚）漁、リーフ（サンゴ礁）でのクレーフッシュ（イセエビの一種）漁など小規模ではあるが商業的漁業が1960年代の後半より続けられてきた。そこへ1990年になって新しくナマコ漁が導入され、干ナマコの製造が開始された。筆者が滞在していた頃には、ナマコ漁は現金を得る最も良い方法として、ほとんど全戸がこれに着業していた。村はナマコを中心に動いていることが見てとれた。

ナマコ漁の受容から定着へとむかう過程には、新しい規則の出現、村人の活

動の変化，さらには小規模な漁業地域の変容など，本調査の目的に関連して説明すべき多くの問題点が存在していると考えられる。小論は，このような視点から，カタタイ村のナマコ漁の漁業活動や漁場利用形態について考察したノートである。

## II. ナマコ漁業の導入

西部州沿岸のリーフ（サンゴ礁）でナマコが採取され，沿岸諸村で干ナマコの加工が開始されたのは，1990年の1月頃からである。華人系のシンガポール人バイヤーが，州都ダルーにやってきて，ナマコの加工法をダルー島に近い主島側の沿岸地域（カダワ村，トゥレットゥレ村）に普及させるとともに，製品の買い付けを始めた。彼は妻にナマコを使用した中華料理を作らせ，これを海岸地方の村で試食させ，そのうえでナマコ加工法を村人に指導した。その後ナマコによる現金収入が大きかったことから，ナマコ漁とその加工技術は短期間のうちにカタタイ，パラマ，オールドマワタなどの隣村へとひろがった。カタタイへは2月頃入ってきたと思われる。これとともに，地元のバイヤーが買い付けに参入した。エギは後発のバイヤーの1人である。

カタタイではナマコのことをピシリマイ *pisirimai* とよぶ。村人は以前からその存在を認知していた。しかし，食しないことから，漁獲することはなかった。村人は，ナマコ加工の話を聞いた時，中国人はこれを食べるのかと驚いたという。

ニューギニアとオーストラリアとの間に位置するトレス海峡においてナマコ採取が始まったのは，1860年代である〔Beckett, 1987, p. 5〕。鶴見良行によると，フィジーにナマコ産業が1810年頃誕生し，この産業が南太平洋からシドニーに達し，グレート・バリア・リーフにそって北上したという。フィジーよりおよそ半世紀遅れたことになる。これが，オーストラリア大陸に太平洋方面からナマコ産業が伝わる東ルートである〔鶴見，1990, pp. 97～99〕。トレス海峡では，19世紀末より日本人ダイバーによるナマコ採取もおこなわれた〔小川，

1976〕。

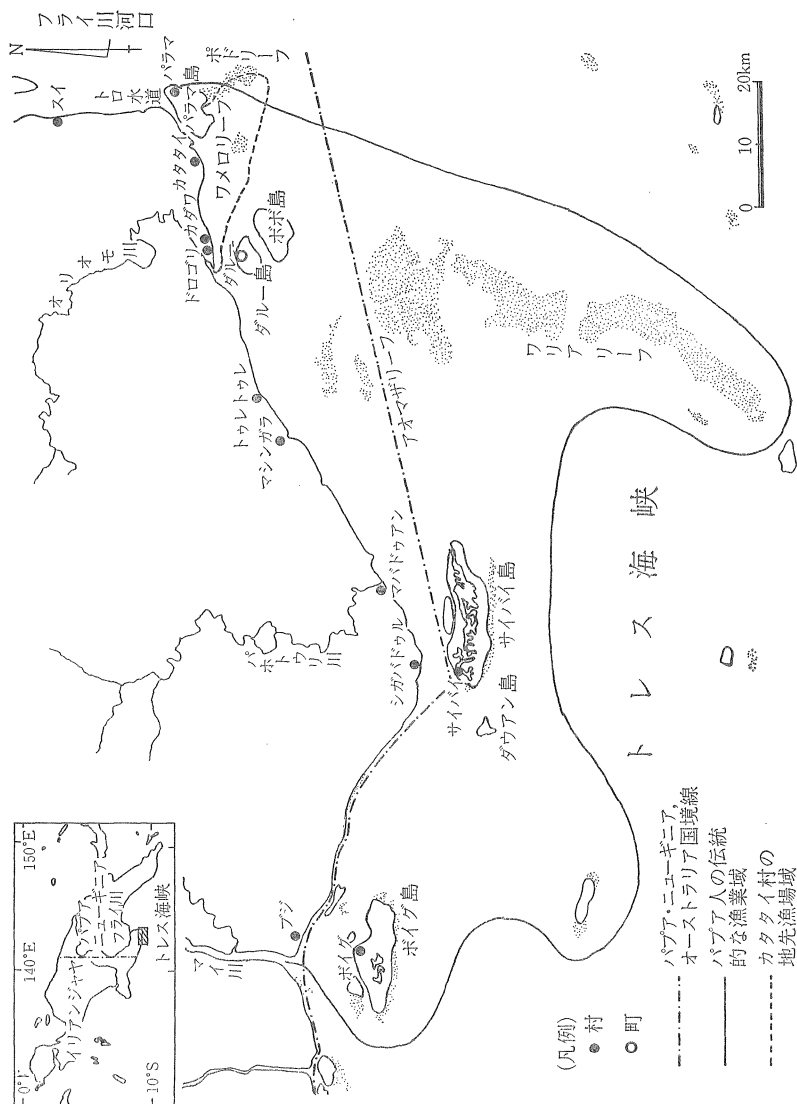
他方、日本人ダイバーはニューギニアの近海へも出漁していた〔大島, 1962, p. 109 ; 小川, 1976, p. 210 ; 片岡, 1991, p. 161〕。、パプア人のダイバーは9尋まで潜るが、日本人はもっと深く潜水することから、ナマコは20尋の深さのところにいるものまで採集されたい〔クライン編, 1943, p. 163〕。オーストラリア領ニューギニアの一部がまだドイツ領であった時期、1909年に約80トン、1912年に約97トンのナマコが輸出されたという記録がある〔クライン編, 1943, p. 163〕。鶴見も、ナマコがニューギニアでかなりとられていた、と述べる。しかし、詳細はほとんどわからないのが現状である。これについて鶴見は、ニューギニアが当時ひじょうに未開拓な土地だったので、ナマコ漁はあったけれども、記録や研究をした人がいなかったためであろうと指摘している〔鶴見, 1988, p. 127〕。

以上の点からみれば、西部州のリーフのナマコはこれまで未利用資源であったとは言いきれないかもしれない。しかし、少なくともカタタイ村の現在の世代の間には、かつてこれを採取した記憶はない。

### Ⅲ. 漁 業 活 動

西部州の、東はパラマ島から西はマバドゥアンに至る沿岸部には、Kiwai-speaking Papuan, いわゆるキワイ族が多く居住する。彼らは自らをオロモハアルビ Oromo Haarubi (海岸の人) と称し、海域を利用して漁業を行う排他的権利を有している。キワイ族の居住域より内陸部に住むギズラ族 Gizra-speaking Papuan やギデラ族 Gidra-speaking Papuan などは、原則として海域で漁業を行うことはできない。

さらにキワイ族の沿岸諸村は、各村の地先海面を排他的に利用する。カタタイ村および西隣の兄弟村カダワ村<sup>(9)</sup> が主張する村の漁場域は、第1図に示したように、東はパラマ島の西側部分から西はオリオモ川河口のオリオモ岬までの沿岸域である。沿岸の砂泥浜のほか、沖合数 km に位置するワメロリーフ、パ



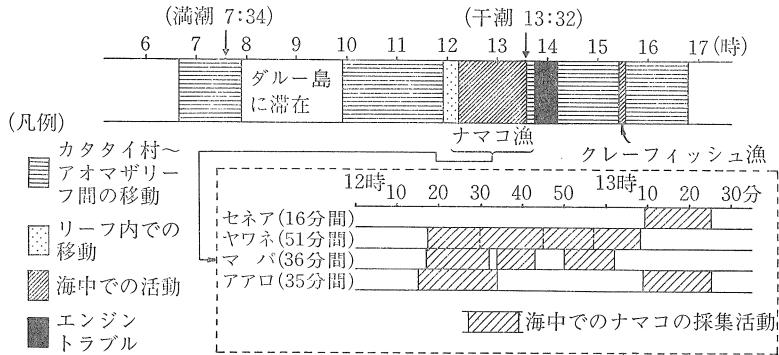
ラマ島の南岸に広がるポドリーフの2つのサンゴ礁が主要な漁場である。

ところで、パプア・ニューギニアとオーストラリアとの国境は、パプア・ニューギニア沿岸近くに設定されている。たとえば、サイバイ島、ボイグ島、ダウアン島はいずれもオーストラリア領である（第1図）。オーストラリアの領海を航行することなしに、パプア沿岸のある地域から他の地域へ移動することが不可能な場合もある。この国境線は1975年のパプア・ニューギニアの独立を経て、1978年に設定された。紙数の都合上、ここでは国境線設定の経緯<sup>(8)</sup>については述べないが、パプア・ニューギニア政府がこの国境線を認めた見返りとして、オーストラリア政府は、パプア人が旧来入漁していたトレス海峡北部海域での操業を現在でも認めている。

カタタイの村人は、最初、ポドリーフでナマコ漁を始めた。このリーフは、村から10数 km の距離にある。船外機つきのディンギーあるいは船外機つきの小型シングルアウトリガーカヌー（タタク tataku）を使い、沿岸部を航行すれば、約1時間で漁場に到達できた。現在はポドリーフを利用できないため、南西沖 30数 km に位置するオーストラリア海域のアオマザリーフに出漁している。この付近の海域は外洋性で波も荒いため、小型のカヌーは通常利用できない。そこで、船外機つきディンギーか、船外機つきの大型ダブルアウトリガーカヌー（ププトゥ puputu）を利用しなければならない。

アオマザリーフでのナマコ漁の活動については、筆者は8月16日に1度だけ、カタタイ村で唯一のディンギーを使ったそれを参与観察できたにすぎない。そのため十分な成果を得られたとはいえないが、この時の資料を用いてナマコ漁の一端を示そう。

筆者が同乗したのはセネア所有のディンギーで、セネア（52歳）のほか、ヤワネ（推定40歳代）、マパ（推定30歳代）、アアロ（推定40歳代）の4人が乗船した。いずれも男性である。ナマコ漁活動は通常男性がおこなう。ヤワネはセネアの弟、マパはセネアの妹婿、アアロはマパの兄である。セネアとヤワネ、マパとアアロはそれぞれ共同でナマコ漁にあたっている。漁場はアオマザリーフの北端部分であった。



第2図 ナマコ漁活動の時間的配分 (1990年8月16日)

注) 干・満潮時刻はダルー島の干満潮時刻を用いている。

第2図は操業の時間的配分を示したものである。この日は6時12分に村を出発し、途中ダルー島に立ちより前日ワメロリーフで漁獲したクレーフィッシュを水産会社へ売り、ガソリンおよび軽食を購入した後、再びアオマザリーフへ向けて出発した。ダルー島へ立ちよる必要のない場合には、ボボ島の南を通して直接アオマザリーフへ向かう、ということである。彼らは航路を決める時、位置を確認するための目標物をほとんど持っていない。これまでの経験に基づき、リーフのおよその方向へとディンギーを走らせる。したがってリーフのどの地点に到着するか判断できない。ただし、リーフの地形などについては詳細に把握できている。そのため海水の色の変化からリーフに到着したことを知ると、海底の形状、リーフに形成される水道を移動する海水の流れなどから到着地点を知る。往路（カタタイ村からダルー島まで、およびダルー島からアオマザリーフまで）には3時間15分かかった。

11時55分、通称ムシヤボ Musiyabo という水道の近くに到着。ヤワネとアアロがすぐ海中へ飛び込む。水深は約 80 cm。ナマコがあまり多く見つからないので、2人はすぐディンギーに戻り、11時59分には、東の方へと移動した。

12時15分、他の場所に移動して、投錨し操業を開始した。少なくとも1人がディンギーにとどまり、残りがそれぞれ水中眼鏡と採集したナマコを入れてお

く網製の袋（カヤロバイ）を持って海中に入る。水深は 1.2～1.5 m である。泳いでは立ち、泳いでは立ちながらナマコを採集する。袋がナマコで満ちるとディンギーに戻り、船内でナマコを袋からあける。ナマコ採集に要した時間は 13 時 25 分までの 1 時間 20 分で、その中でセネアは 16 分間（1 袋採集）、ヤワネは 51 分間（4 袋）、マパは 36 分間（3 袋）、アアロは 35 分間（2 袋）海中にて活動した。

13 時 35 分、ボボ島の南を通るコースで帰路につく。途中、エンジントラブルによる停止（27 分間）、ボボ島沖の岩礁上での クレーフィッシュ潜水漁（ヤワネのみ、7 分間）を経て、16 時 47 分に帰村した。復路は実質的には 2 時間 48 分かった。

出漁日の干潮時刻は 13 時 30 分頃と推定される。ナマコ採集活動はこの干潮時に近い、水深の浅い時間帯になされていた。出漁時刻はリーフでの干潮時刻を勘案して決定されることも明らかといえる。また出漁時間全体のうちにナマコ採集活動時間が占める比率は、21.9% であり、カタタイ～アオマザリーフ間の移動に費やされる時間が漁撈活動時間の大部分を占めていることがわかった。

第 1 表には村人のナマコ漁への出漁を知るために、2 週間（8 月 15 日～28 日）の漁船出漁状況を示した。ナマコの採集と加工はおよそ各戸ごとにおこなわれる。以下ではそれぞれを便宜的にグループと呼ぶことにする。カタタイ村

第 1 表 ナマコ漁への漁船出漁状況（1990 年 8 月 15 日～28 日）

日・曜		15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28
漁 船		水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火
ディンギー(セネア)			○						○					○	○
プ ブ ウ	A(アイヤ)	（うち1隻）							○	○					◎
	B(ナナイ)								○	○					
	C(タウイノ)								○					○	
タタク(コメヤ)									○						

○ 出漁 ◎ 出漁したが途中で帰村



には戸数に近い29のグループがある。現在、表中の5隻に別れてアオマザリーフにて共同操業している。各船に加わるグループの数は、ディンギーに4、プブトゥAに11、プブトゥBに10、プブトゥCに2、タタクに2である。表をみると、8月15日（水）には1隻のプブトゥ（いずれのプブトゥかは未確認）が出漁し、16日（木）にはディンギー（筆者同乗）が出漁した。以後この週には出漁は観察されなかった。次週にはいり22日（水）に集中して出漁した。プブトゥAとBは翌23日（木）にも出漁したが、これは前日にナマコを十分に採集できなかったために再度出漁したものである。27日（月）、28日（火）の両日もディンギーと、プブトゥが1隻ずつ出漁した。ただし、28日のプブトゥAは風波が強まったため、漁を断念して引き返した。

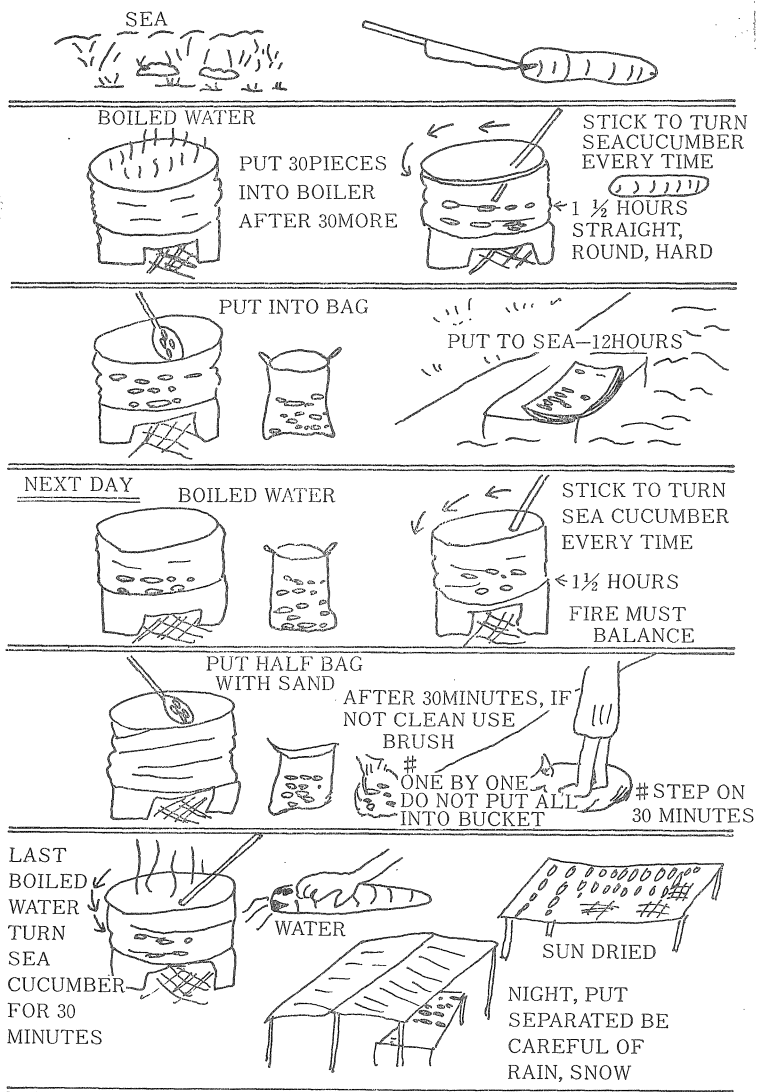
ききとりによれば、村人は1週間に1度出漁する形態をとっているということである。第1表からもこの傾向をよみとることができる。さらに村人は、全員がキリスト教徒であり、日曜日を安息日としてとらえ、この日には一切の仕事を休む。また土曜日には、日曜日に食べる農作物を準備する日として、畑作業に従事することが多い〔田和、1991, p. 93〕。したがってこの両日の出漁はないとみてよい。しかも、後述するように、ナマコの加工にも数日間の作業を要するので、この作業が土、日曜日にかからないようにあらかじめ配慮して、週の前半の曜日に漁に出る傾向を看取できる。仮に、週の前半に風波が強く出漁が困難となっても、週の後半に出漁をまわすことはほとんどない。このように、キリスト教の影響で出漁日が決定されると同時に、週の前半に強風・波浪が生じることが、1週間に1度の出漁形態を阻害する要因となっていると考えられる。

#### IV. 加工

村に持ち帰ったナマコはどのようにして加工されるのだろうか。第3図はその加工法を記したものである。これは、シンガポール人パイヤーが配布した印刷物の写しで、カタタイの村人が保存していたものである。日付けは1990年2

## ERI INVESTMENT P/L

28/2/90



第3図 シンガポールの華人バイヤーによって配布されたナマコ加工の説明図

月28日とある。これに従って、加工工程についてみよう。

①まず、サンゴ礁域で採取してきたナマコの口にナイフを入れ、内臓を取り去る。②釜で海水を沸騰させ、ここに最初に30個を入れ、後に30個を追加してゆであげる。釜の中を長い棒で常時かき混ぜながら、約1時間30分ゆでる。この時、火加減をバランスよく保たねばならない。③ゆであげたナマコを釜から取りだし、袋に詰め、これを海水の中に約12時間つけておく。ここまでが第1日目の工程である。④翌日、海水につけてあったナマコを取りだし、第2の工程と同様に、釜の中を常時かきまぜ、火加減をうまく保ちながら、約1時間30分ゆでる。⑤ナマコを釜から取りだし、等量の実砂と共に袋に詰め、袋の口をゆわえておく。30分後、この袋を約30分間、足で踏みつける。⑥最後に、もう1度ナマコを約30分間ゆでる（この工程の前に、砂のついたナマコを洗う作業が入ると思われる）。釜から取り出したナマコを手で押さえて、中にたまった水分を外に出す。その後、天日で乾燥させて仕上げる。

ナマコの加工を実際に観察すると、以上のような方法は必ずしもとられてはいなかった。村で行われている方法は、さらに煩雑である。すなわち、①は同じ工程であるが、②沸騰した海水の入った釜に1度にナマコを100個前後入れ、約30分間ゆでる。③缶詰のふたなどに釘でたくさんの穴をあけて作った“ブラシ”で、ゆであがったナマコの表面をこすり、滑らかにする。④これを等量の実砂と混ぜながら袋に詰める。口をゆわえるまえに、ナマコをゆでたあとの熱湯を袋の中にかける。穴を掘って袋を埋め、砂をかけた後に、再び上から熱湯をかける。砂中には1晩埋めておく。⑤翌日、砂中よりナマコの袋を取り出す。これを村の前を流れる感潮河川やタイドプールへ運び、中のナマコを取り出していねいに洗い、ブラシをかける。上述したブリキ製のブラシのほか、ナイロン製のブラシも併用する。⑥これを再度ゆであげる。⑦ゆであがったものの表面をもう1度ブラシでこする。⑧これを遠火で乾燥させる。⑨最後に、天日のもとで乾燥させ、製品に仕上げる。

バイヤーの配布資料にみられる、ナマコと実砂とをまぜて袋にいれ足で踏みつける作業や、観察で得たブラッシング、砂中に1晩埋めておく作業は、いずれ

もナマコに付着した石灰性のものを取り去るためにおこなわれる〔鶴見, 1988, p. 146〕。これの除去の具合が干しナマコの品質を決定するため、丹念になされる。遠火で乾燥させるのは、ナマコを黒く仕上げるために燻す意味もある〔大島, 1962, p. 110 ; 鶴見, 1988, p. 136〕。

8月16日（木）に出漁したセネア、ヤワネ達のグループのナマコ加工をみてみよう。彼らは約500個のナマコを採取して16時47分に帰村した。17時15分からゆでる作業が始められた。これにはセネア家の6人の女性（セネアの妻、子供2名、セネア、ヤワネの妹2名、セネアの姪1名）が入れ替わり従事した。全てのナマコを5回に分けてゆで、ゆであがったものから順にブラシをかける。この作業が20時42分まで続けられた。その後ナマコを砂中に埋め（上記工程④）、この日の作業は21時05分で終了した。

翌17日（金）朝、8時20分にナマコを砂中より取りだし、感潮河川でこれを洗い、ブラシをかけた（上記工程⑤）。これには上述したセネア家の女性3, 4名が従事した。クリーニングされたナマコは順次ゆでられ、ゆであがると冷水にとり表面をブラシでこすった後、たき火のそばに置いたトタン板の上で乾燥させる。9時55分には最初にゆでたものの乾燥作業を始めた。この作業は19時頃まで続けられ、1名が必ずたき火のそばについた。

翌18日（土）から天日による乾燥を始め、まる2日間干した後、20日（月）には出来上がった干ナマコをダルー島まで運んでバイヤーに売った。

ナマコをリーフで採集してから製品に仕上げ、販売するまでに5日間を要した。この間女性は、ブッシュでの薪とり、海水汲み、クリーニング・ブラッシング作業、たき火の番など、ナマコ漁導入以前にはなかった作業に多くの労働を投下しなければならなくなった。

## V. 生産に関する若干の考察

つぎにナマコの生産量と生産高について若干の概算を試みてみよう。第2表は8月14日にカタタイ村にバイヤーがきて村人から購入した干ナマコの量と購

第2表 各グループからの干ナマコの購入状況（1990年8月14日）

番号	購入量〔kg〕	kg 単価〔キナ〕	価格〔キナ〕	番号	購入量〔kg〕	kg 単価〔キナ〕	価格〔キナ〕
1	14	7	98	16	9	6	54
2	6	7	42	17	6	7	42
3	14	7	98	18	11	7	} 80
4	22	7	154		1	3	
5	19	7	133	19	8	7	} 68
6	7	7	} 70		3	4	
	7	3		20	15	7	105
7	7	7	49	21	6	6	} 51
8	14	7	98		5	3	
9	14	7	98	22	5	7	35
10	13	7	} 100	23	11	7	} 80
	3	3			1	3	
11	21	7	147	24	13	7	91
12	17	7	119	25	20	7	152
13	28	7	196		4	3	
14	3	3	9	26	2	3	6
15	6	6	36	計	335		2,211

注) 1キナは約130円である。

入額を示したものである。この時には全ナマコグループ29のうち、26グループが干ナマコを販売した。購入量は合計 335 kg であった。各グループの販売量は 2 kg から 28 kg までの幅があった。購入価格は1級品が7キナ/kg、やや品質が劣るものが6キナ/kg、以下さらに品質の劣るものや小型のものは3キナ/kg であった（1キナは約130円）。購入価格は、合計2,211キナに達した。平均すると、1グループ当り 12.9 kg 販売し、85キナを得たことになる。

第2表を用いて、リーフでの漁獲量を算出してみよう。筆者はナマコが加工されることによって生じる重量の変化を知るために、リーフで採集してきた直後のナマコと完成した干ナマコをそれぞれ無作為に20個ずつ選び、その重量を計量した。その結果、1個の平均重量は、採集直後が 417 g、干ナマコが 50 g となり、88.0%の減量をみた。同様に 610 g のナマコをサンプルにし、こ

れを加工の過程で計量したデータでは、完成した干ナマコは 70 g となり、88.5 %の減量を示した<sup>(4)</sup>。そこで 88%を減量の比率、12%を歩留り率として漁獲量の推定を試みた。平均 12.9 kg で 29グループが販売したとすると、販売量は 374.1 kg となる。この数値を歩留り率12%で除し、さらに週1回の出漁および1カ月を30日として計算を進めると、カタタイの村人によって月間に約 13,361 kg ( $374.1 \div 0.12 \times 30 \div 7$ ) のナマコが漁獲される結果となった。同様に干ナマコを1個 50 g として計算すると、採集個数は月間 32,066個となった ( $12.9 \div 0.05 \times 29 \times 30 \div 7$ )。

生産額についてみると、各グループの1カ月の平均収入は約364キナ ( $85 \times 30 \div 7$ ) となる。これは高い現金収入といえる。たとえば、村のキャンティーン(小雑貨屋)で販売されている主要な輸入・移入食料品の価格をあげると、コメ 0.9キナ、小麦粉 0.9キナ、食塩 0.8キナ、砂糖 1.5キナ(いずれも 1 kg)、サバ缶詰(大) 1.1キナ、コンビーフ缶詰 1.8キナなどであり、村人はこれらをかなり頻繁に購入できるわけである。このようなナマコによる現金収入が、以前の農耕、漁撈、狩猟を中心とした食料獲得の形態にも急速な変化を生み出しているのである。

## VI. 利用漁場の変更

カタタイ村の東には、トロ水道をはさんでパラマ島が位置する。この島の東海岸には島に唯一の集落パラマ村がある。島内はいくつかのクリークと湿地帯によってカタタイ村の村域とパラマ村のそれとに分かれる、東側およそ 1/4 がパラマ村域、3/4 がカタタイ村域である。島の南に接してポドリーフが広がっている。このリーフはパラマ村が所有するいわば村のホームリーフであるが、一部がカタタイ村の所有する海面に含まれることから、両村の共同利用が伝統的に続けられてきた。カタタイの村人はたとえばもり漁や魚毒漁などを行ってきた。

カタタイ、パラマ両村のナマコ漁は、このポドリーフにおいて開始された。

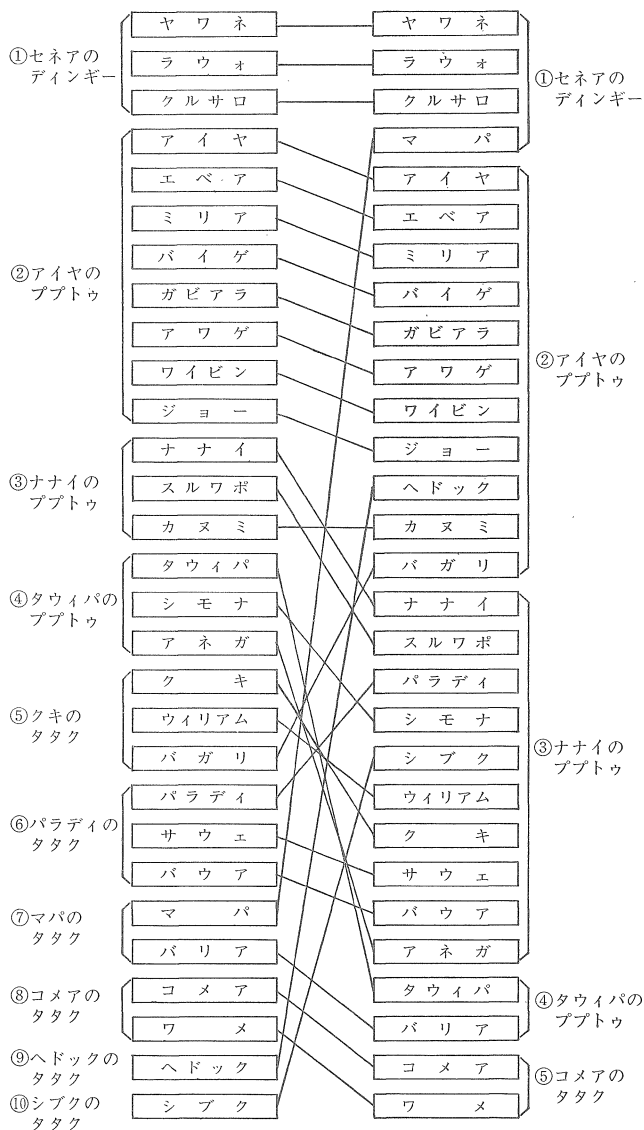
しかし、パラマ村はナマコという新しい資源の経済効果が大きかったことから、ポドリーフの排他的利用を主張するようになった。これに対してカタタイ村は譲歩し、ナマコ漁からは撤退するが、従来の漁業活動は継続したいと申し出た。しかしパラマ側はこれも拒否したため、この紛争の解決はダルー島の裁判所へ委ねられた。裁判所が審理の結果、1990年7月にカタタイ村民のポドリーフ使用を一切禁じる旨の裁定が下された<sup>6)</sup>。カタタイ側はこれに対抗して、カタタイ村が所有する地先沿岸においてはパラマ村民のディンギー、カヌーの航行を認めない（ただし、教会活動でパラマ村人が他村を訪問する際にはこの限りではない）という措置をとっている。

以後、カタタイの村人は新規のナマコ漁場の開拓を余儀なくされた。この結果、これまで主として9～11月頃にウミガメ、ジュゴン漁のために入漁していたオーストラリア領海のアオマザリーフへと進出し、ジェレ、イブンバと呼ばれるリーフの北側縁辺部で漁を開始した。

すでにふれたように、ポドリーフへは沿岸伝いに航行すれば達することができた。これに対して、アオマザリーフ付近の海域は外洋性で波浪が大きいいため、小型のタタクではとても出漁できずディンギーかププトゥを使用しなければならない。ただしカタタイ村にはディンギーが1隻、ププトゥが3隻しかない。そこで村の会合によって新しい出漁形態が模索され、第4図のように、ポドリーフへ行っていた各グループを4つに分け、それぞれがディンギーかププトゥを利用するという方式が成立した（ただしこれ以外に2グループだけは共同で依然1隻のタタクを利用している）。

さらに1隻に乗り組む人数も制限された。ディンギー、ププトゥの所有者を含むグループのみ1回の出漁にさいして2人が乗り込むことができるが、他のグループからは1人ずつしか乗船できないことになった。また、各グループは、1回出漁するごとに漁獲量に応じて10～20キナを漁船の所有者に支払うことを義務づけられた。

(ボドリーフ使用時の出漁形態)→(アオマザリーフへの出漁形態)



第4図 出漁形態の変化



## VII. お わ り に

カタタイ村のナマコ漁は新しい資源の獲得、開発に伴う様々な適応、戦略の形態を提示しているように思われる。

ナマコ漁の活動は基本的には採集であり、高度な技術的適応を必要としない。加工においても初期的な資本投資がほとんどいらない。これらのことは、ナマコ漁への着業が西部州南岸の諸村で容易に進められた原因の一つといえる。

ナマコを取引する側についていうと、シンガポールの華人バイヤーが買い付けを開始した後、地元のバイヤーが参入した。最初はキログラム当り2キナで取引された。シンガポールでは10数倍から20倍以上の価格になったという。儲けが大きいことからバイヤーは競いあって買い付け、単価は2キナから3キナ、3キナから4キナへと高騰し、筆者が村にいた頃には7キナにまで上っていた。すでにバイヤーの購入先にはそれぞれテリトリーが確立されていた。しかし地元バイヤーは資本の蓄積が不十分であったことから、諸村が生産する干ナマコを全て購入できない事態が現れつつあり、干ナマコは自ずと華人バイヤーのところに集まるようになってきていた。ただし華人バイヤーはこの地域から撤退を考え始めている。それはコンスタントに荷が揃わなくなっており、彼自身が乱獲によるナマコ資源の枯渇を感じとっているからにはかならない。このことから第三世界における資源の乱開発の構図もよみとることができるだろう。

村人がナマコ漁によってこれまでに得たことのないほどの現金を手にしたことは事実である。ダルー島の、いわば「町の暮らし」を知っている村人にとって、大量の現金は魅力であったに違いない。このことがパラマ村による資源の排他的利用を引き起こす結果となった。これまで利用していた漁場での操業が困難となったカタタイ村は、新しい操業形態を組織して、旧来よりウミガメ、ジュゴン漁で入漁していたアオマザリーフにおいて容易にナマコ漁場を開拓す

ることができた。この事例は、一方において、安定したものとしてみる伝統的な漁場領域や漁業規制が実はそうではなく、場合によっては短期間のうちに変容することを示していると考えられる。

全員の計算が終わると、村人が名前を呼ばれた。現金の支払いである。あたりはもう暗い。おりから満潮。足もと近くまで海水が寄せてきている。「パウワ、来い」「ジョー」それぞれに現金が支払われ、村人はノートのサイン欄に名前を記入していく。「エソ（ありがとう）」の声があがる。

村でキャンティーンもやっているジョーは、人集りの中で赤い手帳をひろげている。横からのぞきこむと一番上には「credit」の文字、村人の名前と数字が並んでいる。キャンティーンで買ったビールのつけを確認しているのだった。ナマコで現金が入った者から今度は自分がつけを徴収する番だ。しきりに覗きこもうとする私に、ジョーは手帳をしっかりと見せてくれた。おや、ジョーの名前が最後に書いてある。「ジョー、これは自分の名前じゃないか。」「そうだ、俺もキャンティーンに借りがあるんだ。」取り囲んでいたみんなが大笑いした。

ケロシンランプの明かりのもと、6時53分、支払いは全て終わった。

この干ナマコが村からダルー島へ、ダルー島から空路ポートモレスビー、そしてシンガポールへと運ばれていく。我々も日本で時々食する中華料理のナマコ。私はパプア・ニューギニア西部州の1漁村カタタイで、ナマコの河の源流に辿り着いたような気がしていた。

## 注

- (1) 本調査は文部省海外研究助成金に基づいて行われた。研究課題は「熱帯アジア・西南太平洋における水産資源利用の文化適応とその戦略（課題番号02041102）」、研究代表者は秋道智彌国立民族学博物館助教授である。
- (2) カダワ村とカタタイ村はもとは1村でカタタイ村と称したが、1940年以来分離した〔橋本, 1983, p. 248〕。
- (3) トレス海峡における境界線の問題については、〔Griffin (ed.), 1976〕に詳しい。

- (4) 計量に際してはバネ秤を使用した。1 kg 以下の重量を計測する秤の使用範囲は 400 g~1 kg であったため、製品化された干ナマコの平均重量は個々に計量し平均値を算出したのち、20個の合計重量を計量しこれを20で除する方法によって再度確認した。610 g のナマコの乾燥後の重量 70 g は概値のままである。
- (5) 裁判資料については未見。

#### 参 考 文 献

- Beckett, J. (1987) "Torres Strait Islanders", Cambridge Univ. Press, 251p.
- Griffin, J. [ed.] (1976) "The Torres Strait Border Issue : Consolidation, Conflict or Compromise?", The Townsville College of Advanced Education, 142p.
- 橋本征治 (1983) 「カタタイ村, カダワ村」, 大島襄二 (編) 『トレス海峡の人々』, 古今書院, pp. 248-256.
- 片岡千賀之 (1991) 『南洋の日本人漁業』, 同文館, 297 p.
- クライン. W.C [東亜會編] (1943) 『ニュー・ギニアの原始産業』, 大和書店, 254 p.
- 小川 平 (1976) 『アラフラ海の真珠』, あゆみ出版, 322 p.
- 大島 廣 (1962) 『ナマコとウニ』, 内田老鶴圃, 208+14 p.
- 田和正孝 (1991) 「パプア南西岸漁村における食生活の変化—パプア・ニューギニア西部州カタタイ漁村調査報告」, 漁業経済論集32, pp. 81-97.
- 鶴見良行 (1988) 『エビ・ナマコはどこから』, 新幹社, 153 p.
- (1990) 『ナマコの眼』, 筑摩書房, 493+68 p.